



**150 JAHRE
NACHHALTIG
VORAUSSCHAUEN
1872 - 2022**

UNIVERSITÄT FÜR BODENKULTUR WIEN



ÖGE MEETS BOKU

**22. - 23. Sept. 2022
BOKU Wien
Muthgasse 18, 1190 Wien
Hybridveranstaltung**



**ÖGE-Jahrestagung 2022 „Food Processing – Vom Feld bis zur Zelle“
(Hoch-) Verarbeitete Lebensmittel und
ihre Rolle für die menschliche und planetare Gesundheit**



**Sehr geehrte Tagungsteilnehmerinnen und Teilnehmer,
liebe Kolleginnen und Kollegen,**

lange hat es gedauert bis eine Veranstaltung in Präsenz wieder möglich ist, nun ist es bei der heurigen Jahrestagung endlich wieder soweit. Die ÖGE-Jahrestagung 2022 ist im Kalenderjahr etwas früher angesetzt als üblich, was mit dem Veranstaltungsort zu tun hat. Wir halten die Tagung erstmals an der Universität für Bodenkultur ab und stellen sie unter das Motto „**Food Processing – Vom Feld bis zur Zelle**“ (Hoch-) **Verarbeitete Lebensmittel und ihre Rolle für die menschliche und planetare Gesundheit.**

Die Lebensmittelverarbeitung spielt eine zentrale Rolle für unsere Lebens(mittel)qualität, allerdings wird die häufige Aufnahme von hochverarbeiteten Lebensmitteln zunehmend mit diversen chronischen Erkrankungen in Zusammenhang gebracht. Genau dieses Spannungsfeld soll bei der diesjährigen Veranstaltung aufgearbeitet und diskutiert werden.

Am ersten Veranstaltungstag wird im **Themenblock I, Faszination Lebensmitteltechnologie**, dieses Spannungsfeld in einem kurzen Einführungsvortrag skizziert. In den nachfolgenden Vorträgen sollen die Notwendigkeit, Grundprinzipien und Herausforderungen der Lebensmittelverarbeitung vorgestellt werden und die verschiedenen Stufen der Verarbeitung - von minimal bis ultra - und auf unterschiedlichen Ebenen - von Haushalt bis Industrie - kritisch betrachtet werden. Die Problematik der Verluste während der Lebensmittelverarbeitung runden diese erste Session ab.

In der **zweiten Session** werden **aktuelle Fragen zur Lebensmittelverarbeitung im Blickwinkel der menschlichen Gesundheit** behandelt. Dabei wird zum Einen die Evidenz von Ursachen für ernährungsmitbedingte Erkrankungen, zum Anderen die Auswirkungen eines (hohen) Verzehr von verarbeiteten Lebensmitteln auf die Allgemeingesundheit besprochen. Für Auswirkungen der „*glycation products as potential food contaminants in chronic disease development*“, konnten wir einen Fachexperten des IARC/WHO gewinnen. Weitere aktuelle Themen sind in diesem Kontext Zusammenhang des Konsums von Fast Food und Fertigprodukten mit Übergewicht und der Volkskrankheit Diabetes Typ 2, außerdem wird die Rolle von Fructose, Sorbit, Xylit und Mannit in verarbeiteten Lebensmitteln in Hinblick auf Verträglichkeit diskutiert.

Einen würdigen Abschluss findet der erste Tag mit den Vorträgen des wissenschaftlichen Nachwuchses in der sehr populären Young Scientist Session, und der Vergabe der ÖGE-Ernährungsforschungspreise.

Tag zwei des Meetings beschäftigt sich mit **Fragen der Lebensmittelsicherheit** und den zukünftigen rechtlichen Anforderungen an Convenience-Produkte in Europa. Nachfolgend werden die allgemeinen Aufgaben der Lebensmittelverarbeitung in Rohstoff bezogenen Fallbeispielen vertieft. Abgeschlossen wird diese Session mit einem Vortrag zum großen Thema der kleinen Organismen und warum fermentierte Lebensmittel so wichtig sind.

Die Session „**Ernährungswissenschaft**“ versucht zu beantworten, welchen Stellenwert Verzehrerhebungen bei der ernährungsphysiologischen Bewertung von verarbeiteten Lebensmitteln haben, wie es um unsere Kochkünste steht, und warum der Anteil von Convenience-Produkten in unseren Haushalten ansteigt.

Zu guter Letzt beleuchten wir die Rolle des globalen Handels und der Medien, sowie die Anforderungen der Konsument:innen.

Im Namen der ÖGE bedanken wir uns bei allen Vortragenden und Mitwirkenden für ihre Unterstützung und wir wünschen allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern eine interaktive und erfolgreiche Veranstaltung mit viel Small Talk in den Pausen!

Assoc.-Prof. Dr. Regine Schönlechner
Department für Lebensmittelwissenschaften und -
technologie, BOKU Wien
Vizepräsidentin der Österreichischen Gesellschaft für
Ernährung (ÖGE)

Univ.-Prof. Dr. Karl-Heinz Wagner
Department für Ernährungswissenschaften
der Universität Wien
Präsident der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung
(ÖGE)



Donnerstag, 22. September 2022

UHRZEIT	THEMEN	
08:30 - 09:15 09:15 - 09:30	ANMELDUNG Begrüßung und Eröffnung	BM Johannes Rauch BM für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz Prof. Christian Obinger BOKU - Vizerektor für Forschung Prof. Dietmar Haltrich DLWT Leiter Prof. Karl-Heinz Wagner ÖGE-Präsident, Universität Wien Assoc.-Prof.ⁱⁿ Dr.ⁱⁿ Regine Schönlechner ÖGE-Vizepräsidentin, local host, BOKU Wien
I	FASZINATION LEBENSMITTELTECHNOLOGIE	
09:30 - 09:55	Ernährungswissenschaften 2022 – Wo stehen wir? Welche Rolle spielt die Lebensmittelverarbeitung?	Karl-Heinz Wagner Regine Schönlechner
09:55 - 10:20	Ziele und Grundprinzipien der Lebensmittelverarbeitung	Henry Jäger
10:20 - 10:45	Minimal processed food versus ultra processed food – Gegensatz oder Symbiose?	Emmerich Berghofer
10:45 - 11:15	KAFFEPAUSE	
11:15 - 11:45	Lebensmittelproduktion und -verarbeitung in Haushalt, Gewerbe und Industrie - eine kritische Betrachtung	Gernot Zweytick



Donnerstag, 22. September 2022

UHRZEIT	THEMEN	
11:45 - 12:10	Verlustfreie Lebensmittelverarbeitung – welche Entwicklungen braucht es, um dieses Ziel zu erreichen?	<i>Nadina Müller</i>
II	HOCH VERARBEITETE LEBENSMITTEL UND IHRE ROLLE FÜR DIE MENSCHLICHE GESUNDHEIT	
12:10 - 12:35	Ursachen für ernährungsmitbedingte Erkrankungen - Was sagt die Evidenz?	<i>Tilman Kühn</i>
12:35 - 13:00	Verarbeitete Lebensmittel – Eine „globale Bedrohung“ für die Gesundheit der Bevölkerung?	<i>Maria Wakolbinger</i>
13:00 - 14:00	MITTAGSPAUSE	
	WEITERE AKTUELLE THEMEN DER ERNÄHRUNGSWISSENSCHAFT UND MEDIZIN	
14:00 - 14:30	The role of glycation products as potential food contaminants in chronic disease development	<i>Mazda Jenab</i>
14:30 - 14:55	Fast Food und Fertigprodukte – Welchen Einfluss haben sie auf Übergewicht und Diabetes?	<i>Claudia Francesconi</i>
14:55 - 15:20	Hypertonie und Salz - Was sagt die Forschung?	<i>Cem Ekmekcioglu</i>



15:20 - 15:50	KAFFEPAUSE	
III	ÖGE - ERNÄHRUNGSFORSCHUNGSPREIS 2022 / YOUNG SCIENTIST SESSION	
15:50 - 16:30	Verleihung des ÖGE-Ernährungsforschungspreises mit Vorstellung der Preisträger:innen und drei Kurzvorträgen	<i>Jury:</i> <i>Sandra Holasek</i> <i>Michael Murkovic</i>
16:30 - 17:30	Kurzvorträge der Young Scientists	<i>Gemütlicher Ausklang des ersten Tages mit POSTER, WINE & SNACKS</i>

Freitag, 23. September 2022

IV	FOOD SAFETY - LEBENSMITTELVERARBEITUNG	
09:00 - 09:30	Lebensmittelsicherheit in Europa - Erfolge und Herausforderungen	<i>Konrad Domig</i>
09:30 - 09:55	Welche rechtlichen Anforderungen werden jetzt und in Zukunft in Europa an Convenience-Produkte gestellt?	<i>Armin Schwabl</i>
09:55 - 10:45	Fallbeispiele der Lebensmittelverarbeitung: - Fallbeispiel Getreide - Vom rohen Korn zum genussfertigen Brot - Fallbeispiel Obst, Gemüse und Milch - Haltbarmachung leicht verderblicher Rohstoffe	<i>Alfred Mar</i> <i>Rubina Rumler</i> <i>Regine Schönlechner</i> <i>Henry Jäger</i> <i>Jorge Rivera</i>
10:45 - 11:15	KAFFEPAUSE	



V

ERNÄHRUNGSWISSENSCHAFT/MEDIZIN

11:15 - 11:40

The Gut-brain-axis: Wirkung von highly processed foods sowie fermentierten Lebensmitteln auf die Psyche

Sabrina Mörkl

11:40 - 12:05

Essen außer Haus: Motor für schlechte Ernährungsgewohnheiten?

Petra Rust

12:05 - 12:30

Wer kocht heute noch - WIE? Anteil von Convenience Food im Laufe der letzten Dekaden

*Kurzvorträge mit Beispielen aus unterschiedlichen Settings:
Georg Frisch, Viktor Schiffer,
Manfred Ahorner, Christian
Hügelsberger*

12:30 - 12:55

KAFFEPAUSE

VI

GLOBALER HANDEL UND KONSUMENT:INNEN

12:55 - 13:20

Herkunft hat Zukunft. Globale und nationale Trends im Agrar- und Lebensmittelmarketing

Rainer Haas

13:20 - 13:45

Influencer Food Marketing - Wie sich Werbung an Kinder und Jugendliche richtet

Eva Winzer

13:45 - 14:10

Die Rolle des globalen Handels

Franz Sinabell

14:10 - 14:40

FAZIT UND VERABSCHIEDUNG

**Manfred Ahorner**

Unfallkrankenhaus Linz

Univ.-Prof. Dipl.-Ing. Dr. Dietmar Haltrich

Universität für Bodenkultur Wien, Department für Lebensmittelwissenschaften und -technologie

Ao.Univ.-Prof.i.R.**Dipl.-Ing. Dr.techn. Emmerich Berghofer**

Universität für Bodenkultur Wien, Department für Lebensmittelwissenschaften und -technologie

Christian Hügelsberger

Amt der Oberösterreichischen Landesregierung, Betriebsküche im Landesdienstleistungszentrum

Univ.-Prof. Dipl.-Ing. Dr. Konrad Domig

Universität für Bodenkultur Wien, Department für Lebensmittelwissenschaften und -technologie

Assoz.-Prof.ⁱⁿPriv.-Doz.ⁱⁿ Mag.^a Dr.ⁱⁿ Sandra Holasek

Medizinische Universität Graz, Leiterin der Forschungseinheit "Nutrition and Metabolism", DocS LIFEMED; Otto Loewi Forschungszentrum Lehrstuhl für Immunologie u. Pathophysiologie

Ao. Univ. Prof. Dr.med. Cem Ekmekcioglu

Medizinische Universität Wien, Zentrum für Public Health, Abteilung für Umwelthygiene und Umweltmedizin

Univ.-Prof. Dr. Ing. Henry Jäger

Universität für Bodenkultur Wien, Department für Lebensmittelwissenschaften und -technologie, Institut für Lebensmitteltechnologie

Prim.^aDr.ⁱⁿClaudia Francesconi

FA für Innere Medizin, Schwerpunkt Diabetes&Stoffwechsel INMED Baden

Mazda Jenab, MSc, PhD

IARC-WHO, Section of Nutrition and Metabolism, Lyon, Frankreich

Mag. Georg Frisch

Österreichisches Bundesheer, Heereslogistikschule, Inst. Wirtschaftsdienst / LG Ernährung

Dr. Tilman Kühn

School of Biological Sciences, Institute for Global Food Security, Queen's University Belfast, U. K.

Ao.Univ.-Prof. DI Dr. Rainer Haas

Universität für Bodenkultur Wien, Department für Wirtschafts- und Sozialwissenschaften, Institut für Marketing und Innovation

Univ. Lektor Dipl.Ing. Alfred Mar

ICC Austria (Internationale Gesellschaft für Getreidewissenschaften und -technologie Austria

**Univ. FÄ. Priv. Doz.ⁱⁿDDr.ⁱⁿ Sabrina Mörtl**

Medizinische Universität Graz Univ. Klinik für
Psychiatrie und Psychotherapeutische Medizin

Mag. Viktor Schiffer

Hilfswerk Salzburg, Care Catering Salzburg
Seniorenheime gGmbH

Prof.ⁱⁿDr.ⁱⁿ Nadina Müller

ZHAW Life Sciences und Facility Management,
Forschungsgruppe für Lebensmittel-Technologie,
Wädenswil, Schweiz

Assoc.-Prof.ⁱⁿDr.ⁱⁿ Regine Schönlechner

Universität für Bodenkultur Wien, Department für
Lebensmittelwissenschaften und -technologie

Univ.-Prof. DI Dr. Michael Murkovic

Technische Universität Graz, Institut für
Biochemie

Dr. Armin Schwabl, LL.M.

CERHA HEMPEL Rechtsanwälte GmbH, Wien

Univ.-Prof. Mag. Dr. Christian Obinger

Universität für Bodenkultur Wien, Vizerektor für
Forschung und Innovation

Priv. Doz. Dipl.-Ing. Dr. Franz Sinabell

WIFO - Österreichisches Institut für
Wirtschaftsforschung

BM Johannes Rauch

Bundesministerium für Soziales, Gesundheit,
Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK)

Univ.-Prof. Dr. Karl-Heinz Wagner

Universität Wien, Department für
Ernährungswissenschaften, Forschungsplattform
Active Ageing

Jorge Luis Rivera Azurdia, MSc

Universität für Bodenkultur Wien, Department
für Lebensmittelwissenschaften und
-technologie

Ap.Prof.ⁱⁿMaria Wakolbinger, PhD MSc

Medizinische Universität Wien, Zentrum für Public
Health, Abteilung für Sozial- und Präventivmedizin

Rubina Rumler, MSc

Universität für Bodenkultur Wien, Department
für Lebensmittelwissenschaften und
-technologie

Eva Winzer, PhD MSc

Medizinische Universität Wien, Zentrum für Public
Health, Abteilung für Sozial- und Präventivmedizin

Ass.-Prof.ⁱⁿ Mag.^a Dr.ⁱⁿ Petra Rust

Universität Wien, Department für
Ernährungswissenschaften

Dipl.-Ing. Dr. Gernot Zweytick

Fachhochschule Wiener Neustadt, Campus Wieselburg,
Lebensmittelprodukteentwicklung &
Ressourcenmanagement, Lebensmittelwissenschaften

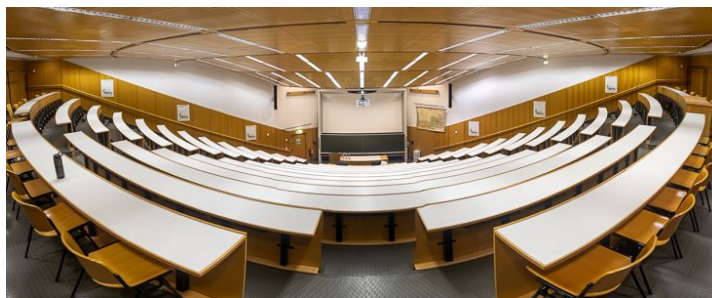


Veranstalter

Universität für Bodenkultur Wien; Department für Lebensmittelwissenschaften und -technologie
Österreichische Gesellschaft für Ernährung (ÖGE)
in Kooperation mit dem BM für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK) und
dem Department für Ernährungswissenschaften der Universität Wien

Veranstaltungsort

Universität für Bodenkultur Wien
Muthgasse 18, 1190 Wien
MUG2-EG/02 - Hörsaal XX
Die Teilnahme ist auch Online möglich.
Wir empfehlen generell eine Anreise
mit den öffentlichen Verkehrsmitteln.



Der Bahnhof Heiligenstadt (U4, S45, S40, 5B, 10A) ist 5 Gehminuten entfernt. Sollten Sie mit dem PKW anreisen, besteht die Möglichkeit, das Auto in der Tiefgarage (Muthgasse II) abzustellen.

Fortbildungspunkte

- Mediziner:innen: gesamte Tagung 8 DFP Punkte
- Masterstudierende der Ernährungswissenschaften / HÖK: 2 ECTS bei Tagungsteilnahme, 4 ECTS bei aktiver Teilnahme (Vortrag, Posterpräsentation)
- Diätolog:innen: Einreichungsmöglichkeiten für das MTD-CPD-Zertifikat (Teilnahmebestätigung mit Programm)

Die Abstracts zur Veranstaltung werden in der Ernährung *aktuell* 3/2022 veröffentlicht.
Abstracts für eingeladene Vorträge werden bis 31. August 2022 erbeten.
Einreichfrist für Posterabstracts: 22. August 2022

Information und Anmeldung

Frühbucherbonus bis 05. Sept. 2022

ONLINE-Registrierung unter www.oege.at

Österreichische Gesellschaft für Ernährung
c/O AGES Bürotrakt WH
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien
Tel.: +43/1/714 71 93; E-Mail: info@oege.at

Hier geht es zur Anmeldung:



Datenschutz:

Die für die Organisation der Veranstaltung notwendigen personenbezogenen Daten werden im Contentmanagementsystem (CMS) der Website www.oege.at gespeichert, nach Abruf der Daten per Mail an die zuständigen Sachbearbeiter der ÖGE-Geschäftsstelle weitergeleitet und zur weiteren Verarbeitung in eine lokale Datenbank exportiert. Ihre Daten werden nicht an Dritte weitergegeben. Lediglich Ihr Vor- und Nachname mit Titel und Ihre Institution werden in Form einer Teilnehmerliste abgedruckt. Daneben nutzen wir einige der Daten (Name, Institution, Mail-Adresse), um Ihnen auf Anfrage Informationen zu versenden (Präsentationen der besuchten Veranstaltung nach Einverständniserklärung der Vortragenden). Mit der Anmeldung erklären Sie hierfür Ihr Einverständnis. Anfragen und Bitten zu Löschung, Änderung oder Richtigstellung Ihrer persönlichen Daten richten Sie bitte per E-Mail an: info@oege.at



Bio, das weiter geht.



Da bin ich mir sicher.

Nachhaltigkeit, nachvollziehbar heißt:

Ressourcenschonend und naturbelassen.

Mit unserem strengen Prüf Nach!-Standard sorgen wir für eine nachhaltige Landwirtschaft, die Klima, Böden, Natur und Wasser schont. So erhalten nicht nur unsere Kleinen hochwertige Lebensmittel, sondern wir leisten auch einen wichtigen Beitrag für nachfolgende Generationen und ihre Umwelt.

- ✓ mit Rohstoffen aus BIO-Landwirtschaft mit regionaler Identität
- ✓ ohne tropische Öle
- ✓ online rückverfolgbar bis zu den Ursprungs-Bäuerinnen und -Bauern



Wichtiger Hinweis: Stillen ist das Beste für einen Säugling. Säuglingsnahrung sollte nur auf Empfehlung von unabhängigen Fachkräften verwendet werden. Die Verwendung von Säuglingsnahrung kann den Erfolg des Stillens beeinflussen. Die Hinweise zu Zubereitung und Lagerung auf der Verpackung sind zu beachten, eine unsachgemäße Verwendung kann zu gesundheitlichen Beeinträchtigungen führen. Technische und optische Änderungen sowie Satz- und Druckfehler vorbehalten.



Tagungsgebühren VOR ORT, BOKU Wien	Regulär	Frühzahler bis 05.09.
Mitglieder der ÖGE	€ 180,-	€ 160,-
Mitglieder der ÖGE Studierende*	€ 90,-	€ 70,-
Mitglieder Partnerorganisation*	€ 210,-	€ 190,-
Mitglieder Partnerorganisation Studierende*	€ 110,-	€ 85,-
Nichtmitglieder	€ 240,-	€ 215,-
Nichtmitglieder Studierende*	€ 130,-	€ 110,-
Tageskarte 22.09.2022	€ 155,-	€ 135,-
Tageskarte 23.09.2022	€ 140,-	€ 120,-
Tagungsgebühren ZOOM-LIVESTREAM	Regulär	Frühzahler bis 05.09.
Mitglieder der ÖGE	€ 160,-	€ 130,-
Mitglieder der ÖGE Studierende*	€ 65,-	€ 40,-
Mitglieder Partnerorganisation*	€ 190,-	€ 165,-
Mitglieder Partnerorganisation Studierende*	€ 80,-	€ 55,-
Nichtmitglieder	€ 210,-	€ 185,-
Nichtmitglieder Studierende*	€ 105,-	€ 80,-
Tageskarte 22.09.2022	€ 135,-	€ 110,-
Tageskarte 23.09.2022	€ 120,-	€ 100,-

***Ermäßigte Gebühren:** Bitte senden Sie einen Nachweis an info@oege.at

Medien und Pressevertreter/innen: Nachweis erforderlich

Partnerorganisationen: DGE e.V., SGE, AKE, VEÖ, Verband der Diätologen

Gruppenrabatt auf Anfrage möglich (ab 10 Personen)

Teilnahme- und Stornobedingungen: Eine Teilnahmebestätigung erhalten Sie bei Ihrer Registrierung am Tag der Veranstaltung. Sollten Sie Ihre Überweisung nach dem 20. September 2022 tätigen, ersuchen wir Sie, Ihren Zahlungsbeleg bei der Registrierung vorzulegen. Bei Stornierung der Anmeldung nach dem 8. September 2022 wird die volle Teilnahmegebühr in Rechnung gestellt. Es besteht die Möglichkeit, anstelle einer Stornierung der Teilnahme eine:n Ersatzteilnehmer:in zu entsenden. Im Krankheitsfall kann eine Rückerstattung der Teilnahmegebühr nur gegen Vorlage einer ärztlichen Bestätigung erfolgen.

Covid-19:

Bitte beachten Sie, dass die Veranstaltung den Vorgaben für Präsenz-Veranstaltungen mit Verköstigung für BOKU-Standorte unterliegt.

Informationen finden Sie unter <https://boku.ac.at/oeffentlichkeitsarbeit/covid-19-aktuelle-informationen-zur-lehre-im-ss-2022>

